



CEFOR-IEPSCF
Bd Cauchy 10 – 5000 NAMUR
www.cefor.be

Adresse infos étudiants : info@cefor.be
☎ 081/255180

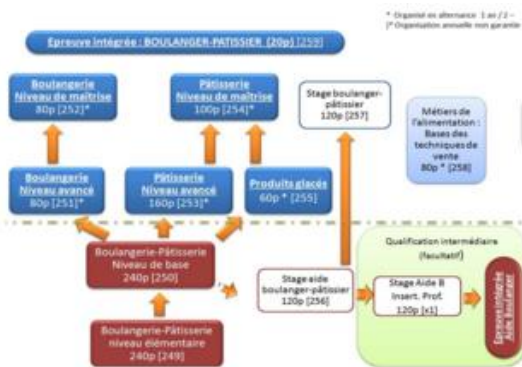
Règlement d'ordre intérieur du CEFOR
<http://www.cefor.be/download/roicefor.pdf>

Produits glacés

Enseignement Secondaire Supérieur de Transition
Dossier pédagogique n°: 43 11 07 U 21 D1
Unité déterminante

Lien vers dossier
<http://www.cefor.be/web/formations.php?UF=156>

Section BOULANGER-PATISSIER



Organisation (2015-2016)

Nombre périodes : 60
Local : H 2 (labo pâtisserie-glace)
Jour de cours : Vendredi
 A préciser :

Horaire : 17h45 à 22h00
Professeur¹ : Etienne CHEVRY
 Frédéric GOFFAUX

Capacités préalables requises

Attestation de l'unité de formation « BOULANGERIE-PATISSERIE : NIVEAU DE BASE » code 43 11 02 U 11 D1

Test d'entrée (pour non porteur des titres requis)

Contenu (voir dossier pédagogique)

- Exemples des produits vus en formation : crèmes glacées parfums classiques en litres pour réaliser des coupes garnies, des bombes glacées, des entremets pour 6/8 personnes, réalisation des soufflés glacés selon 3 méthodes, fabrication de sorbets, fabrication de biscuits pour décoration (coco, feuilletine, cuillères, spéculoos...)
- Décorer les gâteaux glacés en écrivant au cornet (chocolat, glace royale), fabriquer et décorer avec une meringue (italienne, française), coulis, guimauve, massepain, crème fraîche, caramel...
- Théorie sur l'hygiène et la sécurité (législation, allergènes, durabilité des produits...), technologie (monter et entretenir les machines, termes techniques...)
- La part d'autonomie rencontre des besoins spécifiques (recommencer une préparation, adapter un produit régional...)

Méthodes d'enseignement : cours pratiques en labo réalisés en groupes ou individuellement

Participation financière :

Inscription : cf statut de l'étudiant
Prix voir site

Matières premières par semaine : prévoir environ 15 euros (chaque étudiant vient avec ses matières premières sauf lorsque le produit réalisé est destiné à l'établissement)
Matériel personnel (± 40 € : cercle, douilles, couteau, spatule, poches jetables...)

Notes de cours disponibles sur notre site

Sorties pédagogiques : non prévue

Evaluation (à compléter avec le professeur)

Quand ?
1e session :
2e session² :

Comment ?

Evaluation pratique formative et continue (voir produits à réaliser et des critères de réussite disponibles auprès du professeur) + examen écrit pour la partie théorie

¹ Prérégative de l'établissement : professeur désigné selon horaire

² Attention – seules 2 sessions sont organisés(être ajourné et absent en 2^{ème} session – même excusé = refus)